



## 2020 La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria

Il vino di punta della Tenuta Allegria

### Descrizione del vino:

Il Domaine Allegria è stato fondato nel 2008 ed è il risultato di un'amicizia franco-argentina tra la famiglia Aboville e la famiglia de la Mota. Delphine e Ghislain e i loro cinque figli producono vini biologici di altissima qualità su circa 10 ettari di splendidi vigneti sulle colline intorno alla cittadina di Pézenas.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso, centro nero. Bouquet complesso di bacche blu e ciliegie nere, con una bella mineralità che ricorda la tapenade di olive e il tabacco. Al palato è molto corposo, con tannini soffici, un superbo equilibrio tra morbidezza dell'estratto, sostanza e finezza, opulenza di frutti neri e blu, note golose di cioccolato e caramello sul finale. Una vera scoperta della zona di Pézenas.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Allegria
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Syrah, 20% Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	1184320

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas  
Domaine Allegria

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Syrah, 20% Mourvèdre
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.